

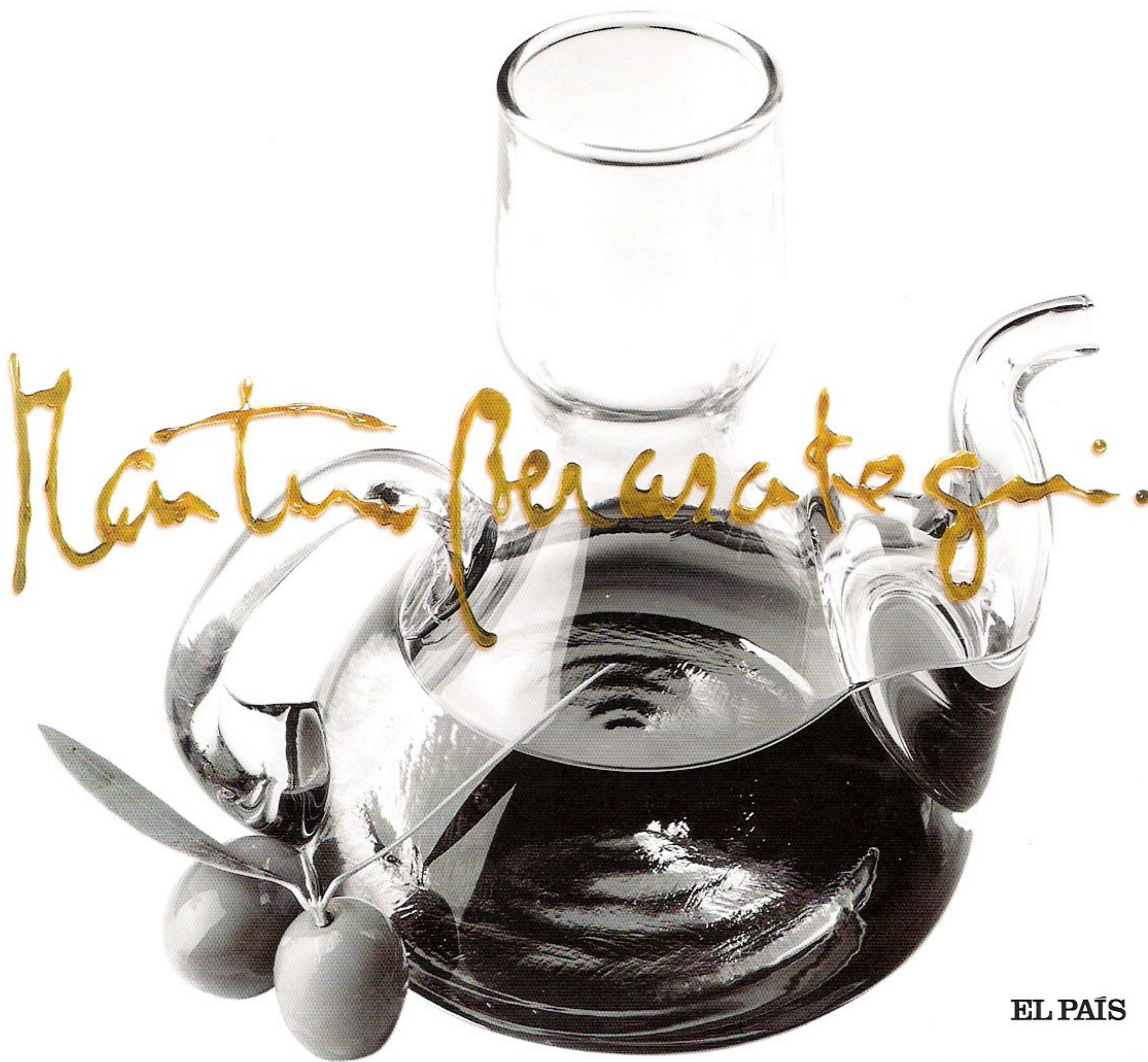
cocina con firma

pescados, carnes y postres

04

martín berasategui

cocinero del restaurante Martín Berasategui



EL PAÍS

cocina con firma

pescados, carnes y postres

martín berasategui

cocinero del restaurante Martín Berasategui

O4

© de esta edición:
2008, EL PAÍS, S. L.
Miguel Yuste, 40 – 28037 Madrid

coordinación

José Carlos Capel y Julia Pérez

textos de introducción

José Carlos Capel

recetas

Martín Berasategui, restaurante Martín Berasategui
Liodi Kalea, 4
20160 Lasarte-Oria (Gipuzkoa)
Tel. 943 366 471
www.martinberasategui.com

coordinación editorial

Área de Nuevos Proyectos. Santillana Ediciones Generales S. L.

diseño gráfico y dirección de arte

EMO

fotografía de cubierta

Javier Peñas

fotografías de interiores

López de Zubiria para GOURMANDIA, www.gourmandia.es (recetas y p. 8) y Javier Peñas (p. 11)

maquetación

M. García y J. Sánchez

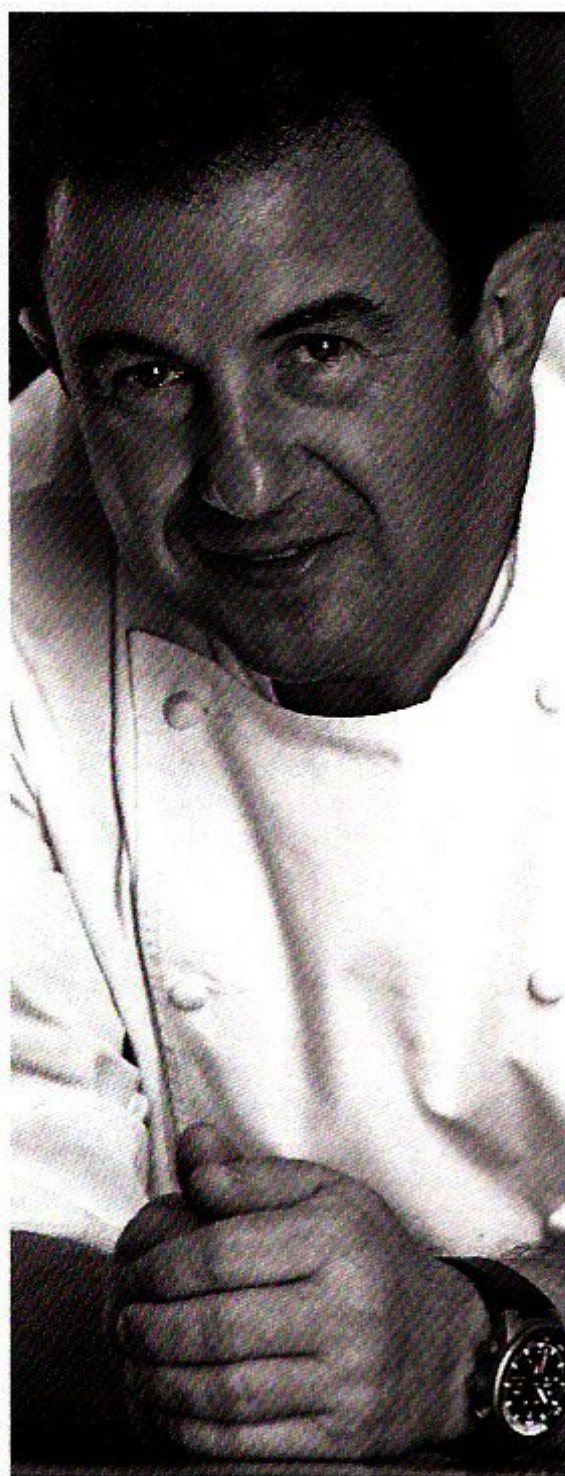
ISBN (obra completa): 978-84-9815-853-3
ISBN: 978-84-9815-857-1

depósito legal: M-47102-2007

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra sin contar con autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (arts. 270 y ss. Código Penal).

martín berasategui

8



Las cocinas de Martín Berasategui en el pueblo de Lasarte son un enjambre de cocineros llegados de todas partes del mundo. Un hormiguero de jóvenes vestidos de blanco, inmersos en una febril actividad desde primeras horas de la mañana. En el centro, medio aislado del resto, un rincón muy especial, un banco de pruebas de nuevos platos que actúa como laboratorio de I+D dentro de la casa. “Lo llamo partida de pruebas, un lugar que siempre anda echando humo. Su responsable, Baltasar Yago, se mantiene en contacto permanente conmigo. De los 500 metros que ahora ocupan las cocinas, 150 están destinados a la zona de investigación y desarrollo de recetas”.

Martín, hombre afable pero inquieto, supervisa, prueba y pasa de una esquina a otra a la velocidad del rayo. En especial,

“mi cocina es el reflejo de mi paladar”

intercambia opiniones con sus tres jefes de partida, Joseba Lezama, Iñaki Arregui y David Beltrán, sus hombres de confianza en esta última etapa. Jóvenes con una enorme dimensión profesional y humana.

Quienes conocen a Martín saben que como mejor se expresa es a través de sus propios platos. En cierto modo se asemeja a esos artistas incapaces de explicar los trazos que vierten en cada lienzo. No es extraño que cuando se le interroga por su estilo de cocina, recurra a frases afines a sus sentimientos: “Mi cocina es el reflejo de mi paladar, de mi sensibilidad y de muchos

pequeños sueños. Primero pienso cómo quiero rematar un plato y luego busco ideas para conseguirlo. La creación arranca en la cabeza. Un cocinero debe asumir que una parte importante de su trabajo consiste en pensar y crear. Para hacer algo nuevo me basta una idea, un paseo por el mercado o por el monte. Siempre llevo encima una libreta. Hace poco, al pasar por La Brecha se me ocurrió hacer algo con jugo de lombarda. Al llegar a casa entré en el ordenador para ver las recetas que tenía con esta verdura y, a partir de ahí, imaginar cosas nuevas. Me obsesionan el rigor y el perfeccionismo. No admito irregularidades. Soy muy crítico con mi trabajo. Mañana me preguntaré en qué puedo mejorar lo que he hecho hoy mismo. En la cocina no hay que ponerse techo, los que lo hacen mueren como profesionales ese mismo día”.

Opinión que refrenda uno de sus más famosos discípulos, Dani García (restaurante Calima / Marbella): “A Martín le obsesiona la perfección, mejorar lo del día anterior, superarse en cada momento”.

en sus complejos platos armoniza decenas de ingredientes

Actitud personal que apenas consigue explicar la insólita creatividad de este cocinero, que en cada bocado es capaz de emocionar al gastrónomo más avezado.

¿Cuál es el secreto de la cocina de Martín? ¿Cómo es posible que construya platos tan complejos y con tantos ingredientes, que armonizan de manera tan sutil entre sí?

La cocina de Berasategui es diferente a muchas otras. Entre los tres estrellas Michelin europeos no hay ningún profesional que trabaje de manera parecida. Para crear un nuevo plato juega con códigos de armonías que tiene almacenados en la memoria. Se sugiere ingredientes a sí mismo, avanza, rechaza cosas, mezcla texturas, combina ingredientes y redondea composiciones. Y siempre manejando productos variadísimos, algunos de ellos completamente ajenos a la despensa tradicional vasca.

Por supuesto, la mayoría de los enunciados de su carta son muy largos. Como ejemplo, su ostra con clorofila de berro, rúcola y manzana, crema de lemon grass e hinojo, y hierba oxalis acetosella. O la vieira asada con tximparta de alga, tomates verdes gelificados, sorbete de limón y albahaca, jugo salino

de aceitunas y aire de jengibre y cítricos. ¿Es posible que armonicen bien tantas cosas entre sí? Por descontado, hasta el punto de rozar la genialidad en no pocas ocasiones.

Uno de sus grandes secretos son los fondos de plato (jugos/caldos), que sirven de nexo de unión al resto. En general se trata de cremas vegetales ligerísimas que se estiran hasta lo indecible como si fueran aderezos refinadísimos. La ostra tal vez la acompañe de una crema de hinojo y lemon grass; la quisquilla de Motril con una mamia de pepino y curry; la cuajada de erizos y soja con un cremoso de café; el huevo de caserío con una ensalada líquida de hierbas; la ensalada de tuétanos de verdura con tomates gelificados... Creatividad sorprendente cuyos secretos apenas consigue intuir el propio Martín. Por eso divaga cuando se le interroga por la

cocina de vanguardia y el uso de las últimas técnicas: "A la vanguardia se tiene que dedicar poca gente. No todo el mundo está capacitado para levantar piedras de 100 kilogramos. Hay muchos profesionales que hacen malas recetas y lo llaman vanguardia. El problema son los malos

“un cocinero moderno es una suma de pequeños detalles”

imitadores. La tecnología es buena, siempre que sirva para realzar los productos y no a la inversa". De las recetas más complejas a las grandes materias primas no hay más que un paso. "Nuestra cocina está basada en el producto, en el

buen producto. Sin una materia prima irreproachable es imposible que nuestras recetas tradicionales hubieran alcanzado tanta nobleza. La inquietud por el producto debe presidir el quehacer de cualquier cocinero".

¿Cocina global o cocina con raíces? ¿Productos de la tierra o de donde vengan con tal de que sean buenos? Ante estas dos preguntas, Martín vuelve a manifestarse con contundencia: "Aunque valoro mucho más la creatividad a partir de las raíces, mi profesión no tiene fronteras. Tampoco es lógico obsesionarse con productos lejanos y olvidarse de las manzanas que tenemos aquí al lado. Intento que en un porcentaje elevado participen productos de aquí. Si un profesional pierde el respeto por las materias primas de su tierra empieza a morir como cocinero. Tengo la suerte de contar con una red de proveedores

artesanos. Las verduras, las frutas, las hierbas aromáticas y las flores comestibles me llegan de Getaria, de mi amigo Jaime. Y también de Floren, de la ribera de Navarra. Las carnes y los corderos me los proporciona Luismi, de Rentería, que también es proveedor de Jean François Piegé y Joël Robuchon”.

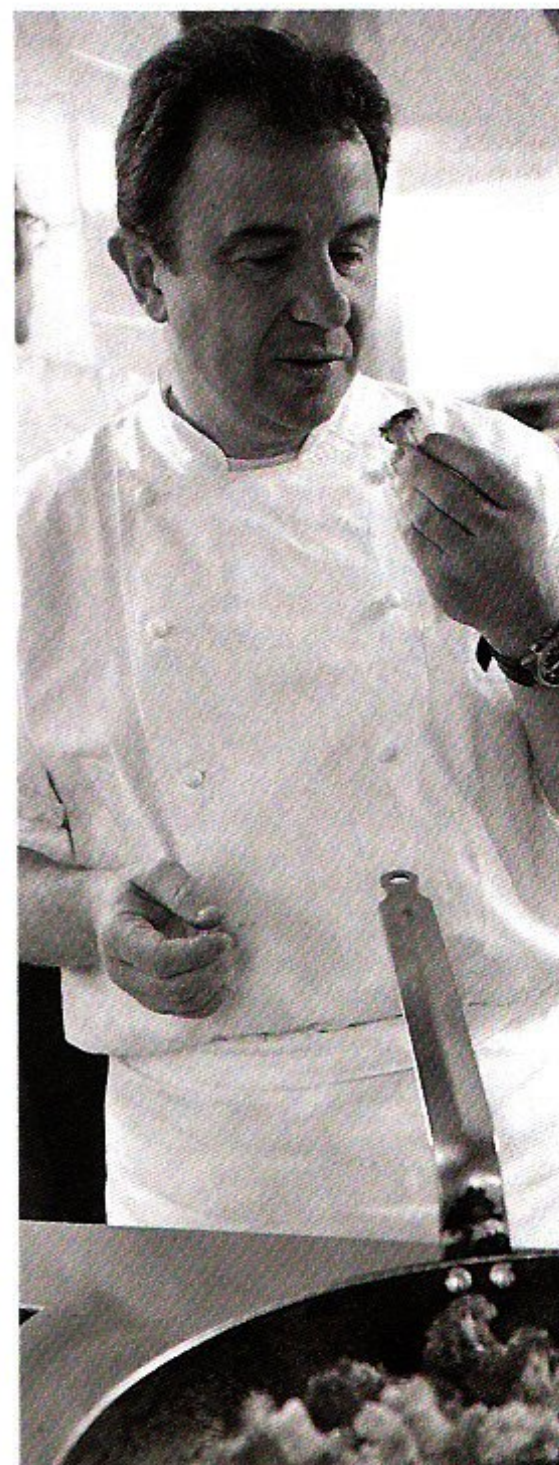
La trayectoria de Berasategui está salpicada de premios y reconocimientos de envergadura. Tantos, que su enumeración resulta extenuante: Grand Prix del Arte de la Cocina en 1997, de la Academia Internacional de Gastronomía; mejor cocinero de Euskadi, premio del gobierno vasco en 1998; Barril de Oro de la Sociedad Gastronómica Donostiarra Gaztelubide en 2002; Tambor de Oro de San Sebastián en 2005...

Y, por descontado, tiene publicados libros de divulgación

de un valor didáctico incalculable:

La joven cocina vasca (1996); *El mercado en el plato* (1998); *Calendario de nuestra cocina tradicional hecha para gentes de hoy* (2001); *Mis recetas tradicionales* (2002); *La dieta de Martín Berasategui, buena cocina para adelgazar* (2005)...

Debido a sus negocios y asesorías, algunos suelen decir que Martín todo lo convierte en ceros, comentario que niega de manera rotunda: “Si eres cocinero tienes que seguir siéndolo siempre. La gestión y la economía son para profesionales que estén contigo. Yo sé de lo que sé. Por eso nunca me meto en economía y finanzas. Un cocinero moderno es una suma de pequeños detalles. Para mí lo más importante es trabajar y sentir respeto por el pasado. Tal vez así algún día yo forme parte de ese pasado”.



01. pescados y mariscos

- bocadillo de ventresca
- kokotxas de bacalao en salsa de berberechos y cebollino
- lubina asada con salteado de germinados
- lubina con ragú de pencas
- rape asado con puré de berza con mantequilla de trufa
- tarama de cigalas con hinojo
- txangurro a la donostiarra

bocadillo de ventresca

14

ingredientes para 4 personas

para el puré de cebolla confitada y tocineta (panceta)

- 500 g de tocineta adobada
- 500 g de corteza de tocineta adobada
- 400 g de cebolla cortada en juliana
- 3 cl de caldo de cerdo
- 50 cl de aceite de oliva

para el bocadillo de ventresca

- 1 trozo de ventresca de bonito sin piel y sin espinas de unos 200 g
- pan de hogaza de aceite de oliva
- además
- 8 cebolletas (para acompañar)

preparación

puré de cebolla confitada y tocineta

01. Cortar la tocineta adobada y la corteza en seis u ocho trozos y dorarla ligeramente con el aceite de oliva. Añadir la cebolla cortada en juliana. Remover, tapar el recipiente y dejar cocer muy suavemente durante 2 horas, dando vueltas de vez en cuando para que no se pegue.
02. Pasado este tiempo y cuando la cebolla esté muy pochada, destapar y dejar evaporar el líquido. Retirar la tocineta y pasar únicamente la cebolleta a un bol para triturar con la batidora hasta obtener un puré liso. Colar por un colador fino y añadir el caldo de cerdo. Sazonar si fuese necesario y reducir un poquito al fuego si el puré hubiese quedado ligero.

bocadillo de ventresca

01. Limpiar perfectamente la ventresca y trocearla según la medida del bocadillo que queramos preparar.
02. Cortar el pan de aceite con el cortafiambres lo más finamente posible para después envolver el bonito tanto en vertical como en horizontal, consiguiendo que quede una especie de paquetito.
03. Es necesario que la ventresca esté a temperatura ambiente. A continuación, en una sartén antiadherente con dos gotas de aceite, se saltea el bocadillo por ambas caras, consiguiendo que quede crujiente, caliente y poco hecho por dentro.

presentación

01. Acompañar el bocadillo de ventresca con el puré de cebolla y unas cebolletas a la brasa.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui el bocadillo de ventresca de bonito, además del puré de cebolla y tocineta, se acompaña de un licuado de mejillón y de cebolletas nuevas. En casa podemos sustituir la ventresca de bonito por cualquier otro pescado graso y con sabor, como el chicharro o el verdel.



kokotxas de bacalao en salsa de berberechos y cebollino

ingredientes para 4 personas

para los berberechos

- 30 berberechos
- 5 cl de vino blanco o txacoli

para las kokotxas

- 800 g de kokotxas pequeñas de bacalao fresco
- 1 diente de ajo picado
- 15 cl de aceite de oliva virgen extra

además

- 1 cucharada sopera de cebollino picado
- sal

preparación

berberechos

01. Poner en una sartén amplia el vino blanco y los berberechos. Tapar la sartén y mantener en el fuego justo hasta que se abran los berberechos. Con ayuda de una espumadera, sacarlos a una bandeja y separar los moluscos de sus conchas.
02. Mientras, reducir el jugo de vino y berberechos hasta que queden tres cucharadas de postre. Enfriarlo y reservar.

kokotxas

01. Calentar en una sartén amplia el diente de ajo picado y el aceite de oliva. Cuando el ajo empieza a bailar, es decir, cuando suba por acción del calor ligeramente a la superficie, añadir las kokotxas y dejar que se hagan durante más o menos 3 minutos. Retirar todo el aceite y pasarlo a un bol para que se enfríe un poco.
02. Ligar las kokotxas con movimientos de vaivén, añadiendo sobre ellas el aceite que se había retirado y que estará tibio. Agregar a la vez el jugo de los berberechos. Cuando esté ligado, incorporar los berberechos y el cebollino picado. Rectificar la sazón.

presentación

01. Servir caliente en recipientes individuales.

Nota. Este plato fue un homenaje que Martín decidió crear cuando le otorgaron el Tambor de Oro de su ciudad, San Sebastián, seguramente el reconocimiento que más ilusión le ha hecho a lo largo de su trayectoria. Actualmente se puede encontrar en la carta del restaurante Kursaal de San Sebastián, perteneciente al grupo Martín Berasategui.



lubina asada con salteado de germinados

18

ingredientes para 4 personas

- 180 g de lubina por ración
- aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de láminas de ajo
- una pizca de cayena
- sal

para el salteado de germinados

- 100 g de germinados de soja
- 6 alcaparras sevillanas
- 40 g de mango, en láminas de 3 x 0,5 cm y cortado en tallarín
- 40 g de piña en láminas de 3 x 0,5 cm y cortada en tallarín
- 4 cl de jugo de pichón (o de pollo)
- 0,6 cl de vinagre de Jerez
- 1 cl de salsa de soja
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de perifollo picado

preparación

lubina

01. Asar la lubina al horno de manera tradicional (20 minutos a 200 °C) o bien pasarla por la plancha o la sartén. Si la doramos en la sartén, saltear los lomos con unas gotas de aceite, dejando la piel bien tostada y el interior sonrosado. Dependerá del grosor de los lomos, pero hay que calcular al menos 4 minutos al fuego, pudiendo terminarlos en el horno.
02. En una sartén, calentar el aceite y freír los ajos y la cayena. Salsear la lubina con este refrito.

salteado de germinados

01. Poner el vinagre, la salsa de soja y el jugo de pichón reducido un tercio al fuego. Cuando empiece a hervir, añadir las alcaparras fileteadas y los bastones de mango y piña. Apartar del fuego, añadir el perifollo y el aceite y, a la hora de servir, escurrir. Incorporar a este salteado los germinados en crudo.

presentación

01. Servir la lubina con la reducción de vinagre y soja y el salteado.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui la lubina forma parte de un plato complejo en el que intervienen diversos elementos como un consomé de moluscos, un germinado de lenteja y soja verde, salsa de curry verde y arena de romero, difíciles de realizar en casa, por lo que la receta se ha simplificado al máximo pero sin que pierda carácter.



lubina con ragú de pencas

20

ingredientes para 4 personas

- 4 lomos de lubina de 150 g
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- para el ragú de pencas de acelga**
- 650 g de acelga en bruto (350 g de acelga limpia)
- hojas de acelga (las que se retiran de las pencas)
- 20 g de jamón serrano cortado en cuadraditos finos
- 15 g de habitas tiernas
- 4 cucharadas de ajo refrito en aceite de girasol
- 2 dientes de ajo
- aceite de oliva virgen extra

preparación

lubina

- 01.** Hacer la lubina a la plancha o al horno. Si se prepara a la plancha, colocar los lomos con unas gotas de aceite, dejando la piel bien tostada y el interior sonrosado. Calcular 4 minutos por ración, aunque el tiempo depende del grosor de los lomos. Sazonar.
- 02.** Si se hornea, se puede utilizar una lubina entera. Bastan unos 20 minutos a 200 °C, hasta que la carne se desprenda de la espina.

ragú de pencas de acelga

- 01.** Cortar la acelga, separando las pencas de las hojas. Cortar las pencas en cuadraditos de medio centímetro. Escaldar en abundante agua hirviendo y añadir a dicha agua un refrito de ajo con aceite de girasol. Es importante cogerle el punto a la penca, ha de quedar cocida pero con textura. Refrescar en agua fría con hielos y reservar.
- 02.** Escaldar las hojas en abundante agua hirviendo durante 3 segundos. Enfriar y escurrir en un colador presionando un poquito. Pasar tres veces por la licuadora y reservar en la nevera.
- 03.** A la hora de preparar el pescado, picar una pizca de ajo y el jamón. Rehogar junto con 15 gramos de penca y mojar con una cucharada sopera del licuado de la acelga. Cuando empiece a hervir, añadir 15 gramos de habita tierna, fuera del fuego. Sazonar.

presentación

- 01.** Fondear un plato con el ragú de pencas y disponer la lubina encima.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui la lubina asada y el ragú se acompañan de un pilpil de mostaza y una refrescante ensalada de sésamo con su vinagreta.



rape asado con puré de berza con mantequilla de trufa

ingredientes para 4 personas

- 1 rape para 4 personas, eviscerado, sin piel y sin espinas laterales
- 20 berberechos
- 15 cl de vino blanco
- aceite de oliva virgen extra
- sal

para la berza montada con mantequilla de trufa

- 250 g de berza, cruda y limpia
- 40 g de mantequilla en dados bien fría
- 4 cl de aceite de trufa
- una pizca de bicarbonato
- sal y pimienta

preparación

rape

01. Sazonar el rape y colocarlo en una bandeja de horno, rociado con el vino blanco y un chorrito de aceite de oliva. Asar en el horno precalentado a 180 °C por espacio de unos 25 minutos, sin dejar de rociarlo con el jugo que vaya soltando, hasta que los lomos se despeguen fácilmente de la espina central. Nunca ha de faltar humedad en el fondo, si el vino se evapora se puede añadir agua. Calcular que por cada kilo de pescado se precisan aproximadamente 15 minutos de horno.
02. Antes de servir, separar los lomos y retirar las espinas. En ese momento, abrir los berberechos al vapor.

berza montada con mantequilla de trufa

01. Limpiar las hojas de berza retirando los nervios gruesos. Lavar en abundante agua fría con vinagre. Escurrir bien.
02. Poner a hervir dos cazuelas con agua, sal y una pizca de bicarbonato. Echar la berza en la primera y hervir 1 minuto. Pasar rápidamente a un bol con agua y hielos. Escurrir de nuevo y echar la berza en la segunda cazuela. Hervir 2 o 3 minutos, para que la berza quede un poco al dente. Escurrir y dejar enfriar por sí sola, para que pierda toda el agua.
03. Pasar la berza a una cacerola, acercar al fuego e ir añadiendo la mantequilla poco a poco sin dejar de remover. Acabar montando con el aceite de trufa con una batidora de brazo con varillas. Salpimentar.

presentación

01. Presentar el rape recién asado en lomos, acompañado del puré de berza con mantequilla de trufa y unos berberechos abiertos al vapor.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui el rape se asa en unas bolsas de vacío y luego se marca en la sartén para darle color. Además del puré de berza, se acompaña de un jugo de berberechos al licor y unas gotas de aceite de trufa. En cualquier caso, el rape asado nos brinda mil posibilidades de preparación. Simplemente con unas almejas y un refrito de vinagre y sidra, y espolvoreado con perejil, es un manjar difícil de olvidar.



tarama de cigalas con hinojo

24

ingredientes para 4 personas

para el tembloroso de hinojo

- 8 cl de licuado de hinojo
- 15 cl de zumo de limón
- 10 g de agar-agar por litro
- sal y pimienta

para la tarama de cigalas

- 100 g de cigalas frescas
- jugo del coral de las cabezas de las cigalas estrujadas
- 20 g de nata montada
- cayena superpicada
- 2 gotas de aceite de oliva
- sal

además

- anguila ahumada o fresca
- caviar o huevas al gusto

preparación

tembloroso de hinojo

01. Mezclar el licuado de hinojo (bulbos de hinojo en crudo pasados por la licuadora) con el zumo de limón para evitar la oxidación. Pasar por un chino fino y salpimentar. Pasar por una estameña.
02. Separar una décima parte del licuado y hervir con el agar-agar. Una vez que esté diluido, mezclarlo con el resto del licuado, que deberá estar a 38 °C. Pasar por una estameña y extender sobre los platos.

tarama de cigalas

01. Pelar y cortar las cigalas, triturarlas y pasar por un tamiz grueso, incluyendo su jugo y su coral. Añadir el resto de los ingredientes. Poner a punto de sal.

presentación

01. Colocar en cada plato, previamente fondeado con el tembloroso de hinojo, una cucharada de la tarama en forma redondeada. Al lado, disponer un trozo de anguila ahumada o fresca de 4 cm de largo, hecha vuelta y vuelta en la sartén, y sobre ella, distribuir las huevas.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui, la tarama de cigalas y el tembloroso de hinojo son salseados en forma circular con una cucharada colmada de mamia (cuajada) de pepino y curry. En este plato se puede sustituir la anguila por cualquier otro pescado. El agar-agar es un espesante a base de algas que se encuentra en establecimientos orientales.



txangurro a la donostiarra

26

ingredientes para 4 personas

- 200 g de txangurro cocido y desmigado
- 1 cebolla y $\frac{1}{2}$
- 1 cebolleta y $\frac{1}{2}$
- 1 puerro y $\frac{1}{2}$
- 10 cl de salsa de tomate
- 60 g de mantequilla
- 4 cl de aceite de oliva virgen extra suave
- sal

preparación

- 01.** Fundir la mantequilla con el aceite y pochar toda la verdura, cortada en juliana muy fina, sin que llegue a tomar color. Sazonar ligeramente.
- 02.** Agregar la carne de txangurro, cocida y desmigada, y la salsa de tomate. Mezclar bien y dar un pequeño hervor, de forma que todo quede bien unificado. Sazonar.

presentación

- 01.** Servir muy caliente, acompañado si se quiere de una espuma de puerro o de tostadas de pan.

Nota. El txangurro a la donostiarra es uno de los platos más representativos y gustosos de la cocina vasca, en concreto, de la guipuzcoana. Ha servido de base para algunas recetas que Martín ha ideado, como el Bacalao confitado sobre txangurro con salsa pilpil del restaurante Kursaal de San Sebastián.



02. carnes

- costillar de cordero con macarrones a la crema
- morros cocidos, oreja y puré de patata
- panceta ibérica crujiente con caldo de gibelurdiñas
- pichón con patata rellena

costillar de cordero con macarrones a la crema

ingredientes para 4 personas

- 1 costillar de cordero de 1,7 kg
- para la salsa de cordero**
- 1 kg de recortes de carne de cordero
- 2 cebollas
- caldo de carne suficiente para cubrir
- 1 l de vino tinto reducido
- aceite de oliva virgen extra
- 5 cabezas de ajo por la mitad
- mantequilla
- sal
- para los macarrones**
- 24 macarrones gruesos, sin rallar, lisos
- 100 g de nata doble (espesa)
- 250 g de nata
- 50 g de nata montada fina
- 100 g de bechamel ligera
- 20 g de mascarpone
- 15 g de queso Idiazábal rallado
- 50 g de queso Gruyère rallado fino
- 1 cl de jugo de trufa
- sal y aceite de oliva

preparación

- 01.** Pedir al carnicero que limpie bien el costillar, dejando las costillas con los huesos limpios. Sazonar con sal y asar en el horno unos 45 minutos (25 minutos por cada kilogramo), a 200 °C.

salsa de cordero

- 01.** Asar los recortes de cordero troceados en el horno a 180 °C hasta que estén dorados. Retirar la grasa e incorporar el vino, previamente reducido, para desglasar.
- 02.** Añadir la cebolla y el ajo rehogados, cubrir con el caldo de carne y cocer a fuego suave 1 hora. Colar y montar en la batidora, añadiendo un poco de mantequilla y aceite de oliva. Rectificar el punto de sal.

macarrones

- 01.** Cocer la pasta en abundante agua con sal y un chorrito de aceite hasta que esté al punto. Escurrir rápidamente, refrescarla, volver a escurrir quitando con los dedos el exceso de agua y engrasarla con aceite. Reservar
- 02.** En una sartén hervir la nata y la nata doble mezcladas. Añadir la bechamel, removiendo sin parar a fuego muy suave. No tiene que reducir. Agregar el jugo de trufa, el mascarpone y los quesos rallados. Seguir removiendo hasta que los quesos se fundan. Por último, incorporar la nata montada. Disolver bien y colar por un colador fino. Reservar.
- 03.** Poner la pasta en una sartén antiadherente y empapar con la crema sobre el fuego para que espese ligeramente. Rectificar el punto de sal.

presentación

- 01.** Cortar el costillar y servir las costillas de cordero apoyadas sobre la pasta.



morros cocidos, oreja y puré de patata

32

ingredientes para 4 personas

para los morros

- 5 morros de ternera
- 4 zanahorias limpias
- 4 cebollas
- 5 tomates maduros
- 3 puerros
- 1 botella de vino blanco
- agua

para la oreja de cerdo ibérico

- 5 orejas de cerdo ibérico
- 1 l de vino blanco
- 4 cayenas
- 10 dientes de ajo
- 20 bolitas de pimienta negra
- 1 cucharada sopera de sal marina

para el puré de patata

- 700 g de patatas
- 17 cl de aceite de oliva virgen extra
- 30 cl de caldo de jamón
- 25 cl de nata líquida

preparación

morros

01. Hervir los cinco morros en agua y sal 3 minutos. Retirar las impurezas.
02. Poner a cocer la verdura y el vino blanco (reservando un poco para más adelante) en una cacerola. Esperar a que el vino reduzca a la mitad.
03. Agregar los morros y cubrir con agua. Hervir dos horas y media. Escurrir. Reservar por separado los morros, el caldo de cocción y las verduras.
04. Limpiar los morros (retirar las mucosas) y trocearlos. Sazonar y cortar en dos.
05. Pochar las cebollas de la cocción en aceite de oliva hasta que estén caramelizadas (45 minutos). Añadir una zanahoria y un puerro cocidos. Regar con un poco de vino blanco y dejar reducir hasta que casi esté seco. Agregar 15 centilitros de caldo de cocción y hervir unos minutos. Pasar por la túrmix hasta obtener una crema untuosa de cebollas.

oreja

01. Recortar las orejas para dejarlas del mismo grosor. Chamuscarlas y lavarlas bien. Ponerlas en la olla con 1 litro de agua y el resto de los ingredientes unas 2 horas. Escurrir y reservar los trozos.

puré de patata

01. Cocer las patatas, pelarlas y ponerlas en el vaso de la Thermomix con el caldo de jamón. Triturar a máxima potencia durante 10 minutos a 60 °C. Añadir la nata y el aceite, y triturar al máximo 4 minutos. Poner a punto de sal.

presentación

01. Sobre un plato hondo colocar la crema de patata de base y, encima, la oreja caliente y horneada. Disponer junto a ella el morro con la salsa de cebolla.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui este plato se elabora con técnicas de cocción al vacío. El morro se acompaña de unas láminas de castaña recién cortadas y germinados de cebolla y rúcula. El conjunto se sirve con un caldo de jamón y un jugo de apio y manzana. Todo un homenaje al cerdo ibérico.



panceta ibérica crujiente con caldo de gibelurdiñas

ingredientes para 4 personas

- 800 g de panceta ibérica, ahumada y salada
- para el caldo de gibelurdiñas (setas del cura)**
- 300 g de gibelurdiñas laminadas finas
- 50 g de chalota picada muy fina
- 30 g de mantequilla
- 3 cucharadas soperas de vino blanco
- 10 cl de nata
- 30 cl de caldo de ave
- 1 cucharada sobra de Oporto
- 3 cl de aceite de oliva virgen extra

preparación

- 01.** Dejar atemperar la panceta, cortarla en raciones y dorarla en una sartén muy caliente, vuelta y vuelta, hasta que quede crujiente.
- caldo de gibelurdiñas**
- 01.** En una sartén fundir la mantequilla. Sudar 5 minutos la chalota picadita e incorporar la gibelurdiña laminada. Cocer a fuego muy lento 7 o 10 minutos, removiendo constantemente. Añadir el vino blanco y reducir por completo.
- 02.** Agregar el caldo y la nata y cuando arranque a hervir, contar 5 minutos siempre a fuego muy lento con la tapa puesta. Retirar del fuego y reposar 10 minutos con la cazuela tapada.
- 03.** Colar por un chino fino apretando bien para extraer todo el líquido. Batir a velocidad máxima. Añadir el Oporto y el aceite de oliva virgen. Sazonar.

presentación

- 01.** Poner cada trozo de panceta bien caliente en un plato y verter el caldo de gibelurdiñas alrededor. Servir inmediatamente.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui esta panceta ibérica crujiente, además de con el caldo, se acompaña de unos raviolis de puré de patata cuya pasta se realiza con la propia grasa ibérica.



pichón con patata rellena

36

ingredientes para 4 personas

para el pichón

- 4 pichones cebados de unos 600 g cada uno
- 2 cucharadas de mantequilla
- 4 cucharadas de vinagre de sidra
- 2 cucharadas de mostaza de grano
- 4 dientes de ajo enteros con piel
- perejil picado a tijera
- sal y pimienta

para la patata rellena de tuétano

- 12 patatas
- 125 g de tuétano
- 1 l de caldo
- una pizca de aceite de trufa blanca
- perejil picado

preparación

pichón

01. Una vez limpios los pichones (pedir que los limpien en la pollería), chamuscarlos. Lavarlos y secarlos bien. Salpimentar y atarlos con cordón de cocina, asegurando bien las patas y las pechugas.
02. En una cazuela baja en la que quepan holgadamente los cuatro pichones, derretir la mantequilla y echar los ajos. Dorar las aves perfectamente por todos sus lados, rociándolas con su grasa. Introducir las en un horno precalentado a 200 °C durante 10 minutos. Durante la cocción, rociar los pichones con su jugo al menos dos veces.
03. Pasarlos a un plato y cubrirlos con una hoja de papel de aluminio, dejándolos reposar 5 minutos. Recuperar el fondo de asado. Añadir el vinagre, dar un hervor e incorporar la mostaza y el perejil. Rectificar el punto de sal.
04. En el momento de servir, trincar los pichones y repartirlos sobre una bandeja caliente o platos y acompañarlos con el jugo recién hecho.

patata rellena de tuétano

01. Poner el tuétano a desangrar en agua con hielo para que quede bien blanco.
02. Cocer las patatas en el caldo de ave y cuando queden 10 minutos para finalizar su cocción, introducir el tuétano en el caldo y terminar la cocción.
03. Dejar enfriar las patatas y vaciarlas hasta las tres cuartas partes, menos tres de ellas, que se dejan enteras. Triturar la pulpa obtenida y las tres patatas enteras con el tuétano y un poco de caldo de cocción y pasar por un colador fino. Sazonar. Rellenar con esta mezcla las patatas enteras y meterlas en un recipiente de horno parcialmente cubiertas con el caldo de cocción. Calentar en el horno 2 minutos para que queden calientes. El relleno se realiza siempre a última hora. Ha de quedar untuoso.

presentación

01. Al sacar las patatas del horno, añadir un pellizco de sal y unas gotas de aceite de trufa, y espolvorear con perejil. Acompañar los pichones con la patata rellena, colocada en un lateral.



03. postres

- ensalada de frutas con chantilly de Armagnac
- gelatina de naranja sanguina y su granizado
- helado de almendra amarga con agua de dátil
- helado de cáscara de limón acompañado de leche merengada
- helado de coco con granizado de ron y crujiente de cacao
- manzana confitada con sopa de menta
- sopa de piña sin azúcar
- sopa de plátano y guisante con sorbete de frutas
- sorbete de manzana con cebolla dulce y guisantes
- suflé de almendras

ensalada de frutas con chantilly de Armagnac

ingredientes para 4 personas

para el jengibre confitado

- 1 jengibre
- vinagre de sidra
- agua
- sal gruesa
- azúcar

para la ensalada de frutas

- melón en dados de 0,5 x 0,5 cm
- sandía en dados de 0,5 x 0,5 cm
- pepino en dados de 0,5 x 0,5 cm
- una pizca de menta picada
- una pizca de jengibre confitado
- aceite de oliva virgen extra

para el chantilly de Armagnac

- 20 cl de nata fresca
- 30 g de azúcar glas
- 30 cl de Armagnac

preparación

jengibre confitado

01. Pelar el jengibre y cortar en la máquina cortafiambres lo más finamente posible (como papel de fumar).
02. Blanquear a partir de agua fría 5 minutos desde que empieza a hervir. Sacar, enfriar y marinar en sal gruesa durante 15 minutos.
03. Después, elaborar un almíbar con azúcar y vinagre de sidra a partes iguales. Cuando esta mezcla empieza a hervir, se retira del fuego y se reserva. Confitar el jengibre en el almíbar frío, mínimo 24 horas antes de comer.

ensalada de frutas

01. Aliñar los ingredientes con el aceite de oliva virgen extra.

chantilly de Armagnac

01. Montar ligeramente la nata, incorporándole el azúcar y, en el último momento, el Armagnac.

presentación

01. Mezclar la ensalada con el jengibre confitado. Acompañar la ensalada de frutas aliñada con el chantilly de Armagnac.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui la ensalada y un refrescante sorbete de limón forman parte de un plato de infusión y dados de melón, que se acompañan a su vez de virutas de jamón y almendra fresca laminada, en un contraste de dulces y salados muy interesante.



gelatina de naranja sanguina y su granizado

ingredientes para 4 personas

- 4 bolas de helado o sorbete de manzana
- 4 gajos de naranja sanguina por persona
- para la gelatina de naranja**
- 120 cl de vino blanco Jurançon (o un blanco dulce)
- 80 g de Grand Marnier rojo
- 5 hojas de gelatina
- 22 azucarillos blancos
- para el granizado de naranja**
- 50 cl de zumo de naranja
- el zumo de un limón
- 1 hoja de gelatina

preparación

gelatina de naranja

- 01.** Frotar bien los terrones de azúcar con la naranja bien limpia, para que cojan el gusto de cáscara de naranja. Reservar.
- 02.** Hervir el vino y el Grand Marnier. Cuando la mezcla coja color, añadir los azucarillos y disolver bien. Cuando empiece a hervir, prender fuego para quemar todo el alcohol. Una vez se ha apagado, se intenta volver a encender. Si no se consigue es que ya está listo, entonces bastará con remover el vino con la varilla. Retirar del fuego y añadir las hojas de gelatina, previamente remojadas en agua fría.
- 03.** Esparcir la gelatina por los platos en los que se vaya a servir y dejar que se solidifique.

granizado de naranja

- 01.** Mezclar los tres ingredientes e introducirlos en la batidora, removiéndolo un par de veces antes de pasar al congelador, para que la mezcla sea homogénea. Mantener en el congelador al menos 4 horas.

presentación

- 01.** Sobre la capa de gelatina que cubre los platos, disponer los gajos de naranja sanguina por toda la vuelta, bien ordenados. Acompañar del granizado de naranja y de una bola de sorbete o helado de manzana verde.



helado de almendra amarga con agua de dátil

ingredientes para 4 personas

- 100 g de bizcocho
- 1 l de helado de almendra
(comprado)
- para el agua de dátil**
- 1 kg de dátiles
- 3 l de agua

preparación

- 01.** Reservar cuatro dátiles para picarlos. Cocer el resto a fuego suave durante 1 hora.
- 02.** Infusionar fuera del fuego 15 minutos. Pasar por una malla fina, para obtener el agua.

presentación

- 01.** En el fondo de un plato, disponer un poco de bizcocho desmigado, rodeándolo de trocitos de dátil picado. Encima, colocar la bola de helado decorado, a poder ser, con flores de almendra. Acompañar del agua de dátil, servida en una jarrita aparte.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui este postre nació como un homenaje al Huerto del Cura de Elche y a sus magníficos dátiles.



helado de cáscara de limón acompañado de leche merengada

ingredientes para 4 personas

para el helado de cáscara de limón

- 9 limones en zumo
- 50 g de ralladura de limón
- 2 cucharadas soperas de glucosa
- 1 l de nata
- 1/2 l de leche
- 550 g de azúcar

para la leche merengada

- 1 l de leche entera
- 1 rama de canela
- 3 trozos de piel de limón, obtenidos con un pelador
- 2 claras de huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- canela en polvo

además

- 2 plátanos
- 3 cucharadas de postre de mantequilla

preparación

helado de cáscara de limón

01. Mezclar en frío el azúcar con el zumo y la glucosa hasta que el azúcar se haya disuelto.
02. Juntar la ralladura de limón con la mitad de la leche. Pasarlo por la batidora 3 minutos a velocidad máxima.
03. Añadir el resto de los ingredientes y batir un poco más.
04. Poner en una heladora y trabajar hasta que la mezcla esté helada.

leche merengada

01. Hervir la leche con la canela, el azúcar y las pieles de limón. Dejar enfriar, colar e introducir la mezcla en el vaso de una batidora. Batir a máxima potencia y, unos segundos antes de que termine, añadir las claras de huevo.
02. Dar unas últimas vueltas y servir muy fría, espolvoreada con una pizca de canela molida.

presentación

01. Servir la leche merengada en recipientes individuales y, aparte, el helado de cáscara de limón con varias rodajas de plátano salteadas con la mantequilla.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui este helado de cáscara de limón forma parte de un postre en torno al limón y el plátano, que juega con diferentes texturas y sensaciones (gelatina de limón, mousse de limón verde, helado, granizado, plátano en rodajas y su teja) que explotan en la boca. Aquí se ha simplificado y se ofrece una tentadora mezcla de cítrico y lácteo, jugando con el helado y la leche merengada.



helado de coco con granizado de ron y crujiente de cacao

ingredientes para 4 personas

para el helado de coco

- 30 cl de leche entera
- 5 cl de leche en polvo descremada
- 40 cl de crema de leche de coco
- 10 cl de coco licuado
- 15 cl de nata
- 1 cucharada sopera de ron

para el granizado de ron

- 50 cl de agua mineral
- 100 g de azúcar
- 7 cl de ron

para el crujiente de cacao

- 200 g de azúcar
- 30 g de cacao
- 100 g de mantequilla
- 75 g de clara de huevo

para el licuado de piña

- 500 g de pulpa de piña, cortada en trocitos pequeños
- 200 g de agua
- 150 g de azúcar

preparación

helado de coco

01. Poner la leche entera, la nata y la leche en polvo descremada en un cazo a hervir. Una vez que rompa a hervir, verter la mezcla sobre el coco licuado y la crema de leche de coco, ambos previamente mezclados. Dejar enfriar bien antes de añadir el ron. Turbinar en la heladera siguiendo las instrucciones de uso. Si no tenemos heladera en casa, se puede comprar el helado ya hecho.

granizado de ron

01. Mezclarlo todo y congelar.
02. Una vez congelado, sacar y raspar con un tenedor.

crujiente de cacao

01. Mezclar el azúcar y el cacao, añadir la mantequilla fundida y enseguida las claras. Mezclar muy bien y dejar reposar durante 24 horas. Pasadas las 24 horas, estirar sobre un silpat o un papel sulfurizado, en porciones como para una teja, y hornear hasta que queden crujientes.

licuado de piña

01. Pelar y limpiar la piña retirando las partes duras. Cortar en daditos. Poner dentro de un recipiente la piña, el agua y el azúcar, tapar con papel film haciendo un buen nudo para que no se abra y cocer al baño María dentro de una cazuela durante 1 hora y 30 minutos a fuego suave. Sacar y dejar reposar 30 minutos sin abrir. Colar por un fino tamiz apretando bien para sacar todo el jugo y reservar en la nevera.

presentación

01. Poner en cada plato hondo un poco de licuado de piña. Encima, colocar las bolas de helado y, sobre ellas, unos cinco crujientes de cacao. Para terminar, distribuir un poco de granizado de ron.



manzana confitada con sopa de menta

50

ingredientes para 4 personas

para la manzana confitada

- 300 g de manzana Granny Smith
- 8 cl de licor de manzana
- 60 cl de agua
- 1/2 vaina de vainilla
- 50 g de azúcar

para la sopa de menta

- 90 g de hojas de menta
- 40 cl de zumo de naranja
- 40 cl de zumo de pomelo
- 20 cl de zumo de limón verde
- 1 l de agua
- 200 g de azúcar
- 3 hojas de gelatina

preparación

manzana confitada

01. Pelar las manzanas y quitarles el corazón. Cortarlas en pequeños daditos (brunoise).
02. En un cazo, mezclar el azúcar, el agua y la vainilla y poner a hervir. Añadir la manzana en daditos y cocer muy lentamente durante 2 minutos aproximadamente. Las manzanas deben quedar transparentes. Al final de la cocción, agregar el licor y dejar que se enfríe.

sopa de menta

01. Hervir todos los zumos de frutas juntos en un cazo con el azúcar y el agua. Cuando hierva, retirar el cazo del fuego y añadir las hojas de menta. Dejar en infusión durante 15 minutos aproximadamente, hasta que esté bastante frío.
02. Colar y agregar las hojas de gelatina, previamente ablandadas en agua fría y escurridas. Verter en los recipientes en que se vaya a servir el postre y dejar que cuaje en el frigorífico.

presentación

01. Acompañar la sopa de menta fría gelatinizada con la manzana recién confitada.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui la manzana confitada y la sopa de menta son sólo dos de los ingredientes de un plato complejo que se completa con unos raviolis de manzana verde, un jugo helado de coco, un granizado de ron y unos cristales de manzana, que, por la dificultad que entraña su realización, se han suprimido en la receta.



sopa de piña sin azúcar

52

ingredientes para 4 personas

- 4 bolas de helado de jengibre (hierbaluisa o coco)
- hojas de menta fresca
- para la infusión de piña sin azúcar**
- 500 g de pulpa de piña, cortada en trocitos pequeños
- 10 cl de agua
- para la reducción de caramelo y vinagre de Módena**
- 300 g de azúcar
- 1/2 vaina de vainilla
- 25 cl de agua caliente
- 22,5 cl de vinagre de Módena

preparación

infusión de piña sin azúcar

- 01.** Pelar la piña, eliminar todas las partes duras y cortarla en láminas no demasiado finas. Cortar las láminas en pequeños daditos. Poner en un recipiente junto con el agua y tapar con papel film con un buen nudo para que no se abra.
- 02.** Cocer al baño María durante 1 hora y 30 minutos a fuego suave. Sacar y reposar 30 minutos sin destapar.
- 03.** Colar por un colador fino apretando bien para extraer todo el jugo y conservar la infusión en la nevera.

reducción de caramelo y vinagre de Módena

- 01.** En un cazo, poner a reducir el vinagre de Módena hasta la mitad y retirar.
- 02.** En una sartén, ir caramelizando el azúcar en seco, es decir, sin añadir agua, junto con la vainilla picada. Añadir poco a poco el agua y hervir hasta que adquiera consistencia de jarabe. Incorporar el vinagre de Módena y seguir cociendo hasta que el jarabe vuelva a tener aspecto y textura de sirope. Sacar del fuego y conservar en el frigorífico.

presentación

- 01.** Servir la infusión de piña en un recipiente hondo, con la bola de helado en el centro y, sobre ella, unos hilos de reducción de caramelo. Terminar con unas hojas de menta fresca.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui esta infusión se sirve con dos raviolis de piña rellenos de espuma de coco y una buena bola de helado de jengibre, en la que se clavan tres laminas de piña.



sopa de plátano y guisante con sorbete de frutas

ingredientes para 4 personas

- 4 bolas de sorbete de manzana ácida
- 100 g de guisantes pequeños (lágrima), blanqueados y fríos
- 700 g de plátano en daditos de 3 x 3 mm
- 30 cl de zumo de naranja colado
- el zumo colado de 1 limón
- 15 cl de agua
- 200 g de azúcar
- 2 vainas de vainilla, abiertas y rascadas
- ralladura fina de media naranja

preparación

01. Poner al fuego hasta que hierva el agua, el azúcar, las vainillas y la ralladura.
02. Retirar y cuando esté a 65 °C, incorporar el zumo de naranja, el de limón y el plátano cortado en dados.
03. Poner los guisantes al fuego en una cacerola con agua fría. Cuando ésta rompa a hervir, sacarlos y enfriarlos.
04. Agregar los guisantes ya blanqueados a la sopa en el plato, cuando esté fría.

presentación

01. En el fondo de unos platos hondos, disponer la sopa y colocar encima una bola de sorbete.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui esta sopa es la base de un plato llamado El postre de guisantes, plátano y manzana, sobre el que se depositan los guisantes lágrima, que se acompañan, a su vez, de un sorbete ácido de manzana verde y una crujiente teja de vinagre y guisante. Es muy importante que el plato se realice con la variedad de guisante pequeño, por su finura y exquisitez. Si no, el resultado es totalmente distinto. El sorbete de manzana ácida se puede sustituir por helado de piña o naranja.



sorbete de manzana con cebolla dulce y guisantes

ingredientes para 4 personas

- 75 g de sorbete de manzana (comprado)
- 280 g de guisantes pequeños
- 100 g de cebolleta fresca
- aceite de oliva
- sal
- azúcar

preparación

01. Picar la cebolleta muy fina y pochar suavemente. Añadir los guisantes pelados y rehogar el conjunto. Agregar un poco de sal y azúcar. Rehogar lentamente hasta que el conjunto esté blandito pero no deshecho.
02. Enfriarlo rápidamente, extendiéndolo en una bandeja congelada y metiéndolo 1 minuto al congelador.
03. Pasar por la túrmix 25 gramos de guisantes rehogados junto con el sorbete de manzana. Reservar el resto para la presentación.
04. Congelar de nuevo hasta el momento de servir.

presentación

01. Servir el sorbete acompañado de algunos guisantes rehogados.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui este sorbete de manzana se sirve en un plato de cristal grande, y sobre él se depositan los guisantes. Encima se ponen tres finas láminas de bombón de pistacho.



suflé de almendras

58

ingredientes para 10 personas

- 600 g de pasta de almendra oscura tostada
- 1200 g de mantequilla
- 1680 g de yemas de huevo
- 450 g de azúcar
- 300 g de claras de huevo
- 10 bolas de helado de miel

preparación

moldes

01. Untar papeles sulfurizados de 17 x 4 cm con grasa por ambos lados. Introducirlos en moldes de 3 cm de alto x 5,5 de diámetro y ajustarlos bien. Poner los moldes en una bandeja con papel sulfurizado y meter en el congelador unos 5 minutos para que se enfríe bien la grasa.

suflé de almendras

01. En un bol fundir la mantequilla y añadir la crema de almendra. Montar las yemas con el azúcar en una batidora a velocidad máxima batiendo durante 8 o 10 minutos, hasta que adquieran consistencia y formen relieve.
02. Verter en hilo la mantequilla fundida junto con la crema de almendra sobre las yemas montadas. Esta operación debe hacerse en caliente, a no más de 35 °C. Mezclar al mismo tiempo con la ayuda de una lengua de pastelería, de arriba hacia abajo y con cuidado.
03. Romper las claras con la varilla y añadir a la crema de almendras montada. Es importante que sólo hay que romperlas.
04. Meter la masa en una manga e ir rellenando los moldes. Congelar inmediatamente.
05. Una vez congelada, sacar y cocer en el horno a 200 °C durante 4 minutos y 30 segundos. Hay que tener mucho cuidado con el tiempo porque de él dependerá el éxito o fracaso de este minúsculo suflé.
06. Si en casa no se dispone de moldes de estas dimensiones concretas, se puede introducir la masa de suflé en unas tazas tipo café con leche (de un material horneable) que se rellenan hasta la mitad y se hornean a 190 °C durante 5 minutos.

presentación

01. Sacar del horno los moldes y colocar directamente sobre el plato. Retirar el molde con las manos y, enseguida y con cuidado, despegar el papel que rodea el suflé. Servir acompañado de una bola de helado de miel.

Nota. En el restaurante Martín Berasategui el suflé se sirve más bien crujiente por dentro y sobre él se disponen trocitos de merengue de almendra.





14



16



18



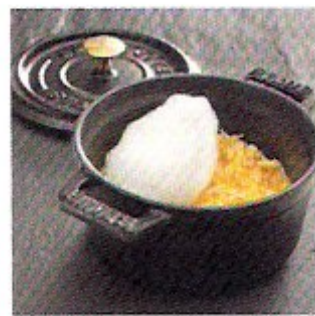
20



22



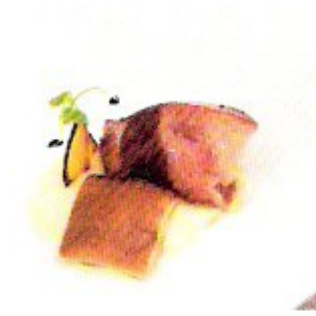
24



26



30



32



34



36



40



42



44



46



48



50



52



54



56



58

índice

08 la cocina de la intuición

13 01. pescados y mariscos

- 14 bocadillo de ventresca
- 16 kokotxas de bacalao en salsa de berberechos y cebollino
- 18 lubina asada con salteado de germinados
- 20 lubina con ragú de pencas
- 22 rape asado con puré de berza con mantequilla de trufa
- 24 tarama de cigalas con hinojo
- 26 txangurro a la donostiarra

29 02. carnes

- 30 costillar de cordero con macarrones a la crema
- 32 morros cocidos, oreja y puré de patata
- 34 panceta ibérica crujiente con caldo de gibelurdiñas
- 36 pichón con patata rellena

39 03. postres

- 40 ensalada de frutas con chantilly de Armagnac
- 42 gelatina de naranja sanguínea y su granizado
- 44 helado de almendra amarga con agua de dátíl
- 46 helado de cáscara de limón acompañado de leche merengada
- 48 helado de coco con granizado de ron y crujiente de cacao
- 50 manzana confitada con sopa de menta
- 52 sopa de piña sin azúcar
- 54 sopa de plátano y guisante con sorbete de frutas
- 56 sorbete de manzana con cebolla dulce y guisantes
- 58 suflé de almendras

Martín Berasategui.

04

martín berasategui

cocina con firma

Trabajador tenaz, perfeccionista e intuitivo, está dotado de una inteligencia natural para crear platos tan complejos como armoniosos. No hay muchos cocineros en el mundo capaces de combinar tantos ingredientes en un mismo plato con un resultado brillante. Sus elaboradas recetas, paradójicamente, resultan sencillas al paladar. ¿Cómo se logra eso? Nadie lo puede explicar y ahí radica la magia de la cocina de este hombre singular y generoso, que sigue trabajando con la misma ilusión del primer día. Algunos de sus platos forman ya parte de la historia culinaria de España y han servido de inspiración para cientos de jóvenes cocineros que ven en Berasategui el ejemplo a seguir.

ISBN 978-84-9815-857-1



9788498 15857 1

EL PAÍS